



Республика Таджикистан

(19) **TJ** (11) **62**

(51) **8 C 12 G 3/00, 3/06**

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПАТЕНТНОЕ
ВЕДОМСТВО

(12) **Описание изобретения**

К МАЛОМУ ПАТЕНТУ

(21) 0700076

(22) 04.01.2007

(46) Бюл.45 (1), 2007

(71)(72)(73) Хушматов А.Т. (ТJ)

(56) Рецептуры ликеро-водочных изделий и водок.
М.: Легкая и пищевая промышленность, 1981.

(54) НАСТОЙКА ПОЛУСЛАДКАЯ «ЗАРОБ»

(57) Изобретение относится к ликера-водочному
производству, а именно к сладким напиткам.

Настойка полусладкая «Зароб» изготавливается
из водно-спиртового раствора, настоя I и II сливов
из лимонной корки и грейпфрута с добавлением

65,8%-ного сахарного сиропа и лимонной кислоты,
при следующем содержании ингредиентов, кг на
1000 дал готового продукта:

Спирт этиловый ректификат высшей очистки и
вода, л - по расчету на крепость купажа 37,0% об.

Настой лимона и грейпфрута, л - 1240,0

Кислота лимонная, кг - 15,0

Сахарный сироп 65.8%-ный, л - 1450,0

Корка свежая лимона и грейпфрута, кг - 1000

Изобретение относится к ликера-водочному производству, а именно к производству сладких алкогольных напитков.

Наиболее близким аналогом заявляемому изобретению служит настойка сладкая «Лимонная» изготавливаемая из спирта этилового ректификата, воды, настоя лимонной корки 1 слива, 65,8%-ного сахарного сиропа, татразина и лимонной кислоты.

Недостатком этой настойки являются недостаточно высокие органолептические показатели.

Техническим результатом предлагаемой настойки является повышение органолептических показателей готового продукта. Для приготовления настойки полусладкой «Зароб» применяют: спирт этиловый ректификат высшей очистки по ГОСТ 5962; питьевую воду по ГОСТ 2874 с жесткостью до 1 моль/м3 для естественной неумягченной воды и до 0,36 моль/м3 для умягченной воды; сахар-песок по ГОСТ 21;

кислоту лимонную по ГОСТ 908;

корку свежую лимона и грейпфрута по действующей НД;

Заявляемую настойку приготавливают следующим образом (таблица 1). Со свежих плодов лимона и грейпфрута снимают корку, измельчают, перемешивают и заливают 90%-ным водно-спиртовым раствором в массовом соотношении 1:5 (1 – корка и 5 – водно-спиртовый раствор). Полученную смесь настаивают 5 суток в нержавеющей емкости. После чего, получают I слив. Затем, имеющуюся кожуру снова заливают 50%-ным водно-спиртовым раствором и также настаивают в течение 5 суток. В результате получают II слив. Объединяют I и II сливы, получают готовый настой корок лимона и грейпфрута в количестве 1240,0 л и подвергают контрольным анализам на предмет крепости и экстрактивности.

Получение и выход настоев

Таблица 1

№ п/п	Наименование сырья	Соотношение сырья и водно-спиртовой жидкости	СЫРЬЯ			ЗАЛИВ I		Срок настаивания, сут.	ЗАЛИВ II			Срок настаивания, сут.	СЛИВ I	
			Общее количество, кг	Отходы при сортировке, %	Количество залитого, к г	Крепость, % об.	Количество водно-спиртовой жидкости, дал		Крепость, % об.	Количество водно-спиртовой жидкости, дал	% к залитой водно-спиртовой жидкости		Количество, дал	% к залитой водно-спиртовой жидкости
1.	Корка лимона и грейпфрута свежая (5:1)	1:5	136,5	1,35	13,5	90	67,5	5	50	62,0	90	5	62,0	90

Продолжение таблицы 1

№ п/п	Наименование сырья	Крепость I-го слива	СЛИВ II			Общее количество I и II слива		
			Количество, дал	% к залитой водно-спиртовой жидкости	Крепость, % об.	Количество, дал	% к залитой I и II раз водно-спиртовой жидкости	Крепость, % об.
1.	Корка лимона и грейпфрут свежая (5:1)	79	62,0	100	60,0	124,0	95,0	69,5

Купаж

Полученный настой I и II сливов заливают в купажную емкость, добавляют лимонную кислоту, 65,8%-ный сахарный сироп и доводят водно-спиртовым раствором до 37% объема. Перемешивают и настаивают в течение 1 недели и фильтруют бумажным фильтром и разливают в бутылки.

Органолептические показатели

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Прозрачная жидкость без посторонних включений и
Цвет	Светло-желтый
Вкус	Сладкий с привкусом лимона
Аромат	Лимона

Физико-химические показатели

Таблица 3

Наименование показателя	Норма
Крепость, в % об	37,0
Массовая концентрация общего экстракта, г/100см ³	10,0
Массовая концентрация сахара г/100см	9,5
Массовая концентрация кислот в пересчете на лимонную кислоту, г/100см ³	0,2

Купаж на 1000 дал

Таблица 4

Компоненты	Единица измерения	Количество
Спирт этиловый ректификат высшей очистки и вода	л	По расчету на крепость купажа 37,0% об
Настой лимона и грейпфрута	л	1240,0
Кислота лимонная	кг	15,0
Сахарный сироп 65,8%-ный	л	1450,0
Корка свежая лимона и грейпфрута	кг	1000

Настойка полусладкая «Зароб» соответствует требованиям ГОСТ 7190. Разлив, упаковка, маркировка, транспортирование и хранение готового изделия производят по ГОСТ 4827 «Изделия ликёроводочные. Разлив, упаковка, маркировка, транспортирование и хранение.

Предлагаемая настойка полусладкая позволяет расширить ассортимент напитков, пользующихся большой популярностью у потребителя, широко применяется как лечебное и тонизирующее средство.

ФОРМУЛА ИЗОБРЕТЕНИЯ

Настойка полусладкая "Зароб", включающая спирт этиловый ректификат, воду, настой I слива из лимонной корки, 65,8%-ный сахарный сироп и лимонную кислоту, отличающаяся тем, что настой I слива готовят дополнительно из корки грейпфрута и дополнительно готовят настой II слива, при следующем содержании ингредиентов, кг на 1000 дал готового продукта:

Спирт этиловый ректификат высшей очистки и вода, л - по расчету на крепость купажа 37,0% об.

Настой лимона и грейпфрута, л-1240,0

Кислота лимонная, кг- 15 ,0

Сахарный сироп 65,8%-ный, л-1450,0

Корка свежая лимона и грейпфрута, кг-1000

Компьютерный набор: Ризоева С.Р.

Заказ	Тираж	Подписное
Национальный патентно-информационный центр РТ 734042, г. Душанбе, ул. Айни, 14а.		
ПАО НПИЦентра, 734042, г. Душанбе, ул. Айни, 14 а.		